

MONGARDA



GLERA
COLLI TREVIGIANI
I.G.T.

FERMO

Un vino che riscopre gli antichi sapori di un tempo, quando nelle Osterie di paese si beveva l'Ombra. Che è il frutto di una minima manipolazione della materia prima per consentire di mantenere la genuinità fino al bicchiere. La presenza di sedimenti nella bottiglia ne testimonia l'artigianalità.

Taglio di vecchie vigne di versanti differenti

Esposizione Sud ed Est

Varietà

Glera e vecchie varietà autoctone

Suolo

Strato sottile di argilla su roccia conglomerata calcarea (suolo Marcuola)

Vendemmia

Raccolta manuale utilizzando piccole casse da 20 kg

Vinificazione

Pressatura soffice con separazione del mosto fiore.
Decantazione statica di 18-24 ore.
Fermentazione spontanea in vasche di cemento.
Maturazione in vasche di cemento con batonnage.
Non chiarificato e non filtrato prima dell'imbottigliamento.

Dati analitici

Residuo zuccherino	0 gr/l
Acidità	5,0 gr/l
SO2 Tot	33 mg/l



Mongarda Soc. Agr. S.S. di Tormena B. & C.

Via Canal Nuovo, 8
31010 Col San Martino (TV) - Italia

t/f +39 0438 989168

info@mongarda.it

www.mongarda.it